

---

**7551/J XXIV. GP**

---

**Eingelangt am 02.02.2011**

**Dieser Text wurde elektronisch übermittelt. Abweichungen vom Original sind möglich.**

## **ANFRAGE**

des Abgeordneten Ing. Heinz-Peter Hackl  
und weiterer Abgeordneter

an den Bundesminister für Gesundheit  
**betreffend der Verwendung von Transglutaminase in Österreich**

Laut der ZDF-Sendung „WISO“ vom 30.08.2010 können Fleischreste durch die Verwendung des Stoffes Transglutaminase wieder miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht so genanntes „Klebefleisch“.

Transglutaminase ist ein spezielles Enzym, das vielseitig eingesetzt werden kann. Transglutaminase ist so beschaffen, dass Proteinstränge vernetzt werden und diese wie eine Art "Kleber" wieder zusammenfügt. Transglutaminase kann dafür benutzt werden, um die funktionellen Charakteristika der Proteine wie z.B. Ernährungswert, Beschaffenheit, Geschmack und Haltbarkeit zu verbessern. Dieses kann unter anderem für Schwein, Rind und Geflügel eingesetzt werden.

In diesem Zusammenhang richten die unterfertigten Abgeordneten an den Bundesminister für Gesundheit folgende

### **ANFRAGE**

1. Ist der Verzehr von Fleisch, das mit Transglutaminase versetzt wurde gesundheitsschädlich?
2. Ist es in Österreich erlaubt Transglutaminase für die Herstellung von Klebefleisch zu verwenden?
3. Wenn ja, muss dieses gekennzeichnet werden?
4. Gibt es in Österreich Produzenten des Stoffes Transglutaminase?
5. Wenn ja, wie viele und wer konkret sind diese Produzenten?
6. Gibt es Kontrollen hinsichtlich der Verwendung von Transglutaminase in fleischverarbeitenden Betrieben?

7. Gab es bis jetzt diesbezüglich Missstände in einzelnen Betrieben und wenn ja, wo?
8. Gibt es Kontrollen hinsichtlich der Verwendung von Transglutaminase in der Gastronomie?
9. Gab es bis jetzt diesbezüglich Missstände in einzelnen Betrieben und wenn ja, wo?